

Rolnice sa bundevom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g lisnatog testa
- 300-400 g bundeve
- 5 kašike šecera (ili kolicina po želji, može i više)
- 2 vanilin šecera
- 1 kašičica cimeta
- prah šecer (za posipanje)

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, oklagijom rastanjiti na 2-3 mm debljine. Iseci na pravougaonike (u receptu piše 5x7), ali velicina može po želji.

Bundevu izrendati, staviti šecer i cimet, promešati.

Na svaki pravougaonik staviti nadev, pa napraviti rolnicu.

Rolnice poredjati na pleh obložen pek-papirom.

Peci na 180 stepeni u prethodno zagrejanj rerni, oko 30 minuta.

Posuti prah šecerom.